Menu Découverte 60€

Amuse-bouche

09

Œuf parfait, bouillon de champignon, Parfumé à l'huile de truffe blanche

03

Bar doré sur peau, inspiration du moment

Ou

Quasi de veau, espuma de champignons, jus de veau, raviole bicolore

(%

Mille-feuilles poire williams, spéculoos

OB

Mignardises

Menu plaisir 85€

Amuse-bouche

OB

Carpaccio de cabillaud fumé par nos soins, poivre de Sichuan, gel citron

 α

Saint jacques snackées, butternut, émulsion d'un cidre doux

 $\mathcal{O}_{\mathcal{S}}$

Filet de bœuf aux morilles, légumes d'hiver braisés

Œ

Entremets marron et vanille

Œ

Mignardises

Fromages

3 pièces - la petite assiette — 10€ 5 pièces - la farandole — 15€

Sélection de notre Maître affineur Le Terroir de Marc

Faites-nous part de vos intolérances ou allergies

Accord mets et vin pour les menus : sélection du Sommelier : 2 verres : 20€ ou 3 verres - 30€

Nos plats sont susceptibles d'être modifiés selon le marché et les saisons

La modification de menus pourra être facturée